Toronjas, cultivadas en gran escala en las Antillas y en los Estados Unidos.

ALGUNAS SABROSAS FRUTAS, DE GRAN CONSUMO

LOS frutos de los vegetales, además de servir para su reproducción, son un inmenso recurso para la alimentación del hombre. Unas veces forman granos que poseen principios nutritivos de gran valor, como los cereales; otras, contienen núcleos aceitosos, como las almendras, nueces, avellanas etc.; y otras, en fin, constituyen las *frutas* propiamente dichas, como las naranjas, uvas, piñas, bananas, higos, cocos, y otras muchas de que vamos a tratar en este capítulo.

LAS NARANJAS, DE RICO JUGO Y BELLO COLOR, Y LOS REFRESCANTES LIMONES

Entre las muchas y variadas frutas que se consumen en todos los países, figuran en primer lugar las naranjas. Distínguense por su bello color, que presenta los más delicados matices, desde el blanco y verde hasta el rojo amarillento, llamado anaranjado; y en cuanto al tamaño, varían mucho, pues las hay gruesas, medianas y pequeñas. Su jugo es agrio o dulce, no faltando variedades que participan de ambos sabores. El color de su carne o pulpa varía también, desde el amarillo al blanco, y de éste al de la flor del granado. Hay naranjas que no tienen pepitas, por más que en este caso constituyen una excepción.

Estas frutas presentan muchas variedades, de las cuales las principales son la *naranja agria*, que se distingue por tener la corteza más dura y áspera que las otras, y el gusto entre ácido y amargo; la *naranja blanca*, de color amarillo de limón, cuya pulpa, enteramente blanca cuando verde, toma sólo un poco de color al madurar; la *mandarina*, variedad más pequeña que la común, muy olorosa y que suelta la cáscara fácilmente; la *naranja sanguínea*, o *de sangre*, de tamaño mediano, cuya pulpa es de color rojizo vinoso, o de sangre, por lo que se le ha dado el nombre que lleva; la *imperial*, cultivada en los huertos de Europa; y otras varias, que sería prolijo enumerar.

Los árboles que las producen y que, como sabemos, se llaman naranjos, miden generalmente una altura de cinco metros, aproximadamente; están bien vestidos de hojas de un hermoso color verde, lustrosas, duras y que persisten en el árbol durante el invierno. Su flor es el azahar. La fama del naranjo se remonta a los tiempos heroicos y fabulosos. Según autorizados indicios, este árbol fué llevado de la India, trescientos años antes de la Hégira. Cultivóse en la Siria y Palestina, como también en Egipto, países desde los cuales se extendió por Europa y posteriormente por América. Gozan aquí de gran fama por su exquisitez las naranjas de la Florida, de Cuba, de California y del Paraguay

El naranjo rinde, además de sus sabrosos frutos, un producto de gran valor con sus flores, que son aprovechadas

para la elaboración del *agua* y de la *esencia de azahar*, como, asimismo, la *esencia de naranja*, aceite volátil, que se extrae del exterior de la corteza de este fruto y que tiene diversas aplicaciones, especialmente en la farmacopea.

Muy afín al naranjo es la *toronja*, cuyo fruto se parece al de aquél, pero es bastante mayor. En los Estados Unidos y en varias de las Antillas se da abundantemente una magnífica clase de toronja, de la que se hace gran consumo. La cromotipia que encabeza este capítulo representa algunas de estas bellas y exquisitas frutas.

De la misma familia que las naranjas son los *limones*, que crecen en el limonero, árbol de mediana altura, siempre florido y siempre con fruto en los países cálidos; su tronco no es tan robusto, ni su copa tan simétrica, ni su azahar tan oloroso como el del naranjo. Pide un clima más ardiente que el naranjo y un suelo más substancioso.

Se conocen muchas variedades de limones, que se distinguen por su tamaño, por su forma y por su sabor; pero los principales son los *limones dulces* y los *agrios*; en los primeros el gusto de la carne es mucho más agradable que el de las limas; entre los segundos, se distingue el limón ordinario, de mediano tamaño, de jugo ácido muy abundante, que sirve, entre otras cosas, para preparar el *ácido cítrico* y diversos *citratos*, que se usan en medicina. La corteza o cáscara y las flores tienen también variadas aplicaciones. Hoy se extrae aceite de las semillas del limón; y el residuo de la pulpa, de que se ha exprimido el jugo ácido, se utiliza para alimentar los animales. Finalmente, la madera del limonero es excelente para la ebanistería.

LAS BANANAS, FRUTAS DE GRAN VALOR ALIMENTICIO

En otro lugar de esta obra dedicamos un capítulo especial a las bananas, y a él remitimos al lector. Por tanto, sólo daremos aquí algunos de los más curiosos datos concernientes a tan nutritivo fruto.

El banano, planta perenne, que produce la sabrosa y azucarada banana, se da preferentemente en los climas cálidos y húmedos, siendo condición importante para su crecimiento y fructificación, el riego artificial abundante, en aquellos terrenos que por su naturaleza no tienen la humedad necesaria para esta planta.

El tiempo que tarda en fructificar es distinto según los climas, especies y variedades. En las regiones tropicales, la *Musa paradisiaca*, que es la especie principal o típica de los bananos, rinde su fruto a los diez o doce meses.

Las bananas son hoy estimadísimas en todos los países, por sus importantes principios alimenticios. La composición de las bananas muestra que no contienen ningún elemento nocivo, y explica su completa inocuidad, en el estado de madurez, a pesar de cuanto se diga sobre lo nocivas que pueden ser en la estación de los calores, y sobre la supuesta influencia que tienen en la producción de fiebres intermitentes y desarreglos del estómago.

Una de las variedades de esta planta es el *banano rosado* (*Musa rosácea*),que se caracteriza por tener algún tanto morado el interior de las hojas. Su fruto, mucho mayor que los demás, y de color rosado por dentro, se come cuando maduro. Esta clase de bananas se produce en Cuba, Puerto Rico, Jamaica, América del Sur y también en el Indostán.

LAS ANANÁS, DE GUSTO EXQUISITO

Otra de las innumerables frutas que se consumen frescas, son las ananás o piñas, las cuales sirven asimismo para hacer ricas compotas y conservas.

Estas jugosas frutas son producidas por una planta anua, de unos 60 cm. de altura, de hojas largas y puntiagudas, con bordes orlados por dientes muy duros: sus flores, de color azul, llevan un airoso penacho, llamado corona, en su extremidad superior: el fruto tiene la forma de una piña de pino, semejanza que ha dado a esta fruta el nombre de piña de América, de donde es originaria.

Esta planta, cuyo cultivo se hace en los países tropicales, en sitios húmedos y frescos, presenta hasta cincuenta variedades. Las más apreciadas por los

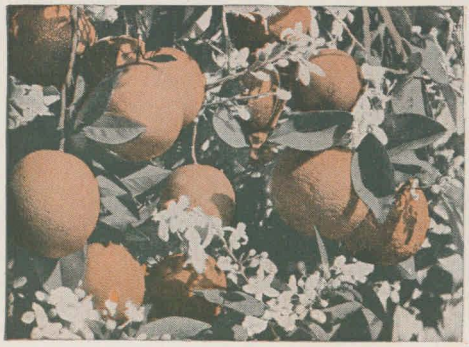
NARANJOS Y LIMONEROS

El naranjo, traído de la India en épocas remotas, se extendió por Europa, y por América, en donde gozan de gran fama por su exquisitez las naranjas de la Florida, de Cuba, de California y del Paraguay.

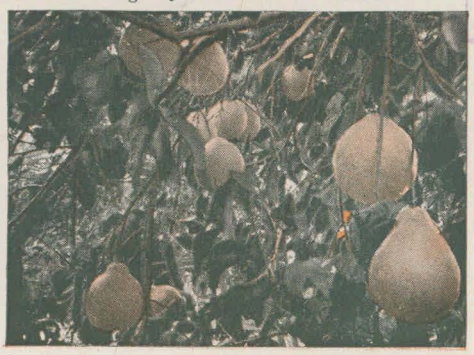
Muchacha española cogiendo naranjas en Andalucía. Las famosas naranjas amargas de Sevilla se consideran como muy a propósito para la preparación de mermeladas. De su corteza se elaboran ricas esencias.

Los naranjos alcanzan generalmente una altura de cinco metros; están bien vestidos de hojas de un hermoso color verde, lustrosas, duras, y que persisten en el árbol durante el invierno. Sus flores son el azahar, producto de gran valor, pues sirve para la elaboración del *agua* y de la *esencia de azahar*.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS



Las naranjas son deliciosas frutas, cuyo bello color presenta los más delicados matices, desde el blanco y verde, hasta el rojo anaranjado. Su jugo es agrio o dulce, y a veces participa de ambos sabores. El aroma de sus blancas flores es exquisito.



Los limones son de la misma familia que las naranjas, y necesitan igual clima que éstas. A pesar de su sabor agrio, sirven para la preparación de bebidas sumamente agradables; se usan en medicina, y tienen también aplicación en la perfumería.

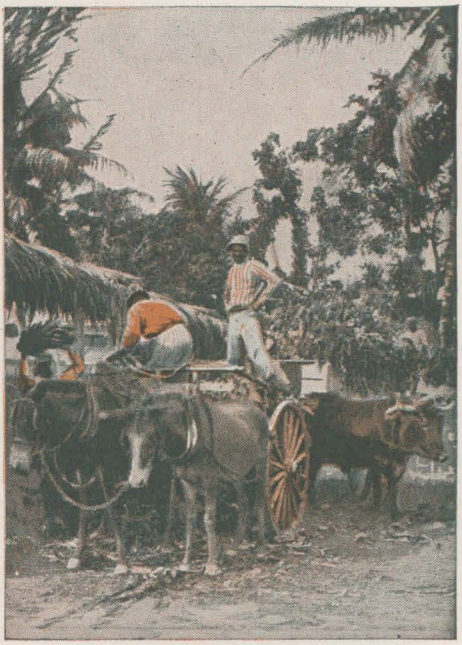
LAS AZUCARADAS Y SABROSAS BANANAS

El bananero es una planta perenne, cuyo fruto es la banana. Vegeta preferentemente en los climas cálidos y húmedos. En los trópicos fructifica con mucha rapidez, y en algunos países de las Antillas, y del Centro y Sur de América, se cultiva en gran escala.

Los bananos o plátanos (como también se les llama) crecen en hermosos racimos, y son hoy día muy estimados en todos los países del mundo, en algunos de los cuales constituyen un importante elemento para la alimentación del pueblo.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

Negros de Jamaica, llevando al mercado bananas del país, las cuales se distinguen por su gran tamaño y por el color rosado de su carne. En todas las Antillas prospera muy bien el bananero.



Transporte de bananas de los plantíos de Cuba. El tiempo que tardan en fructificar los bananos varía según los climas, especies y variedades; en Cuba da el fruto a los diez o doce meses.

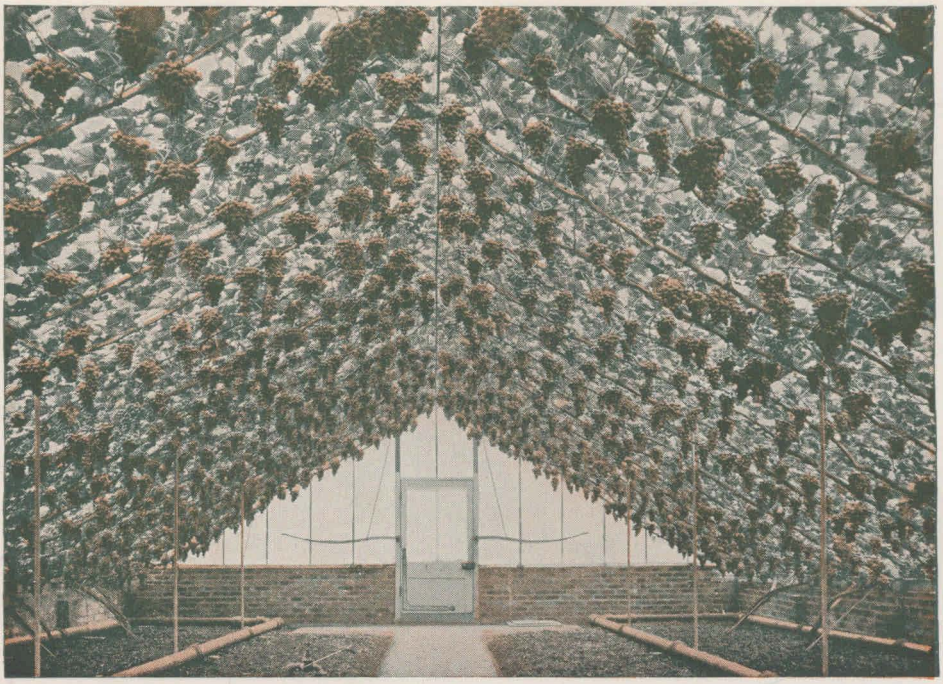
CULTIVO Y RECOLECCIÓN DE LA ANANÁS O PIÑA

La ananás es una planta anua, de unos dos pies de altura, de hojas largas y puntiagudas; el fruto tiene la forma de una piña de pino, razón por la que comúnmente se la llama también piña de América.

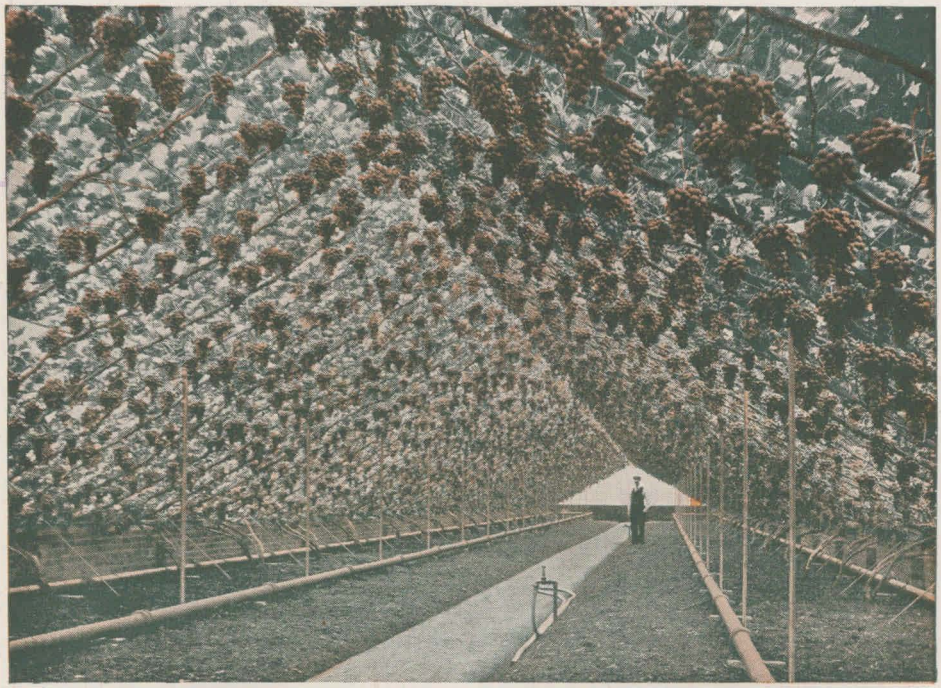
BIBLIOTECA NACIONAL

En Jamaica, en Cuba y en la Florida, así como en otras regiones de clima cálido, ha adquirido gran desarrollo el cultivo y comercio de la ananás. Aquí vemos a unos cuantos colonos recogiendo estos frutos en una extensa plantación, bajo el ardiente y hermoso cielo cubano.

UVAS CULTIVADAS EN ESTUFA



BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS



La vid se halla difundida por todos los países de las zonas templadas. En los países de clima muy frío, es cultivada en estufas o invernaderos, presentando la hermosa vista que representa esta cromotipia.

PALMAS DATILERAS, E HIGUERAS

Los dátiles son producidos por la palma datilera, que llega a alcanzar hasta 25 y 30 metros de altura, y que crece abundantemente en los terrenos areniscos y algo húmedos de Berbería, y en otros muchos países calientes. Los dátiles son muy estimados, y constituyen el único recurso alimenticio de varias comarcas, especialmente entre los árabes.

La higuera es un árbol originario de Oriente, y hoy día es cultivada en casi todos los países de ambos mundos. Da dos clases de higos: las brevas, en primer lugar, y los higos propiamente dichos, más tarde; ambos frutos son de carne jugosa y de sabor dulce y agradable.

BIBLIOTECA NACIONAL

horticultores son: la *ananás común* o de la *Martinica*, cuyo fruto llega a pesar a veces hasta dos kilogramos, y son los más buscados por los confiteros y reposteros; la *ananás de la Jamaica*, notable por el color violáceo de sus hojas y por sus frutos, que alcanzan una longitud de treinta centímetros; la *ananás de Otahití*, de fruto grueso y redondeado y carne amarilla; la *ananás de Java*, la *de Florida* y otras no menos apreciadas.

De todas ellas, la más importante y generalizada es la *ananás común* o *pan de azúcar*, llamada por los botánicos *Bromelia ananás*, de cuya piña puede obtenerse un jugo muy rico en materias azucaradas y aromáticas.

Las ananás no se pueden cultivar bien en las regiones templadas, más que en estufas calientes o invernaderos.

La exportación de esta fruta, desde los países cálidos de América a Europa, es extraordinaria. Por sólo uno de sus puertos se han expedido en algunos años hasta 450.000 docenas de ananás. Pero el comercio de las mismas en conserva es acaso aun más considerable. En Cuba, en Jamaica y en la Florida, ha adquirido gran desarrollo el cultivo y comercio de esta fruta.

LOS DORADOS RACIMOS DE UVAS

El cultivo de la vid y el consumo de su fruto data de la más remota antigüedad. Los semitas y los arios conocieron y tuvieron en gran estima esta planta, costumbre que introdujeron en todos los países invadidos por ellos, el Egipto, la India y Europa, donde hallaron la vid silvestre.

En el mismo estado existía también en América desde tiempo inmemorial, pero no se conocía su cultivo en la época del descubrimiento de Colón, y los viñedos que hay hoy en algunas regiones, traen su origen de vides introducidas por los europeos.

Algunas especies de cepas del Norte de América han sido la salvación de muchas comarcas vinícolas de Europa, gracias a la propiedad que aquéllas tienen de vegetar indemnes y lozanas, aun en terrenos infestados por plagas como la filoxera. Este hecho ha sugerido la idea de plantar como patrones vides americanas, e injertar en ellas variedades europeas; con lo que se han obtenido excelentes resultados.

La vid se halla difundida por todos los países que gozan de una temperatura media estival, y en los países fríos es cultivada en estufas o invernaderos, cuyos emparrados presentan en la época de la madurez del fruto el hermoso aspecto que puede verse en uno de nuestros grabados.

Muchas son las variedades de la uva, tanto por su colorido cuanto por su sabor. Las *moscateles*, de tono blanquecino y gusto algo almizclado, dispuestas en apretados racimos; las de *malvasía*, redondas y tiernas, que forman racimos bastante grandes; la *uva de verano*, del norte de América; la *York-Madeira*, *Elvira*, *Virginia* y otras análogas, nos dan idea de la gran diversidad de este jugoso y saludable fruto, de gran consumo en casi todos los países del globo.

LOS DÁTILES, DE CARNE DULCE Y AGRADABLE

Estos azucarados frutos, de forma de bellota, son producidos por la palma datilera, que llega a alcanzar hasta 25 y 30 metros de altura. Crecen los datileros en los terrenos areniscos y algo húmedos de Berbería, y en otros muchos países cálidos, y no dan fruto hasta los diez, venticinco o treinta años.

Los dátiles son muy estimados por sus propiedades alimenticias, aunque se les considera de difícil digestión comidos en exceso y, sobre todo, por personas débiles y delicadas. Son la principal base de la alimentación en varias regiones, especialmente entre los árabes.

No faltan quienes afirman que estos frutos engendran melancolía y enfermedades de la vista, porque en África, en las localidades donde la gente sólo se alimenta de dátiles, son frecuentes tales padecimientos; pero está comprobado que su verdadera causa no es el uso de los frutos mencionados, sino la extremada miseria en que viven los naturales, a quienes la palmera, verdadero tesoro del desierto, suministra habitación, uten-

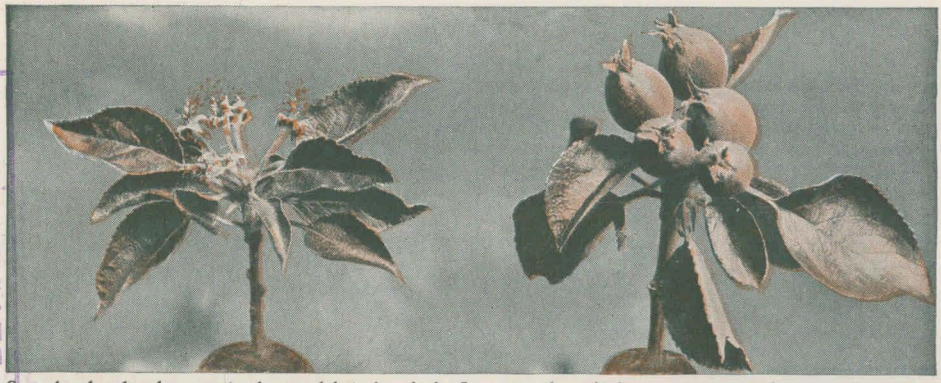
MANZANO EN PLENA FLORACIÓN

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

El manzano es uno de los árboles frutales más conocidos, y se cultiva desde la más remota antigüedad. En la época de su floración se presenta lindamente vestido de flores blancas, matizadas de color de rosa pálido, presentando el aspecto de un árbol cubierto de copos de nieve o de granitos de escarcha.

LA VIDA DE UNA MANZANA

En esta página presentamos gráficamente la vida de una manzana. Primeramente la flor está encerrada en una yema, que se abre bajo la influencia del calor, y produce la flor, la cual se desarrolla ofreciendo sus blancos pétalos al sol y al aire, en espera del polen que la fecunde.



BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

Cuando el polen ha penetrado en el interior de la flor, caen los pétalos y aparece en lo que antes era su punto de apoyo una bolita verde insignificante; pasadas algunas semanas, se ha transformado, aumentando de volumen, como podemos ver a la derecha del grabado.

Pasan los días, las semanas y los meses: a la primavera sucede el estío; al estío, el otoño; y la manzana ha aumentado en tamaño, en belleza y perfume. No falta más que cogerla y gustar su sabrosa pulpa.

CIRUELAS, MELOCOTONES Y MELONES

El ciruelo, cultivado hoy día en ambos hemisferios, rinde muchas variedades de fruta y crece al aire libre o en espaldera, esto es, sobre un punto de apoyo. En uno u otro caso, las ciruelas son siempre muy gratas al paladar, y muy nutritivas.

Los melocotones, de hermoso color amarillo rosáceo, de piel vellosa y fina, son de gran consumo, frescos, y conservados por varios procedimientos. Con ellos se confeccionan ricas confituras y mermeladas. (El durazno es una variedad de melocotón.)

Los melones más exquisitos necesitan clima cálido para su desarrollo y madurez. En las regiones frías se les somete a cultivo forzado, dentro de estufas.

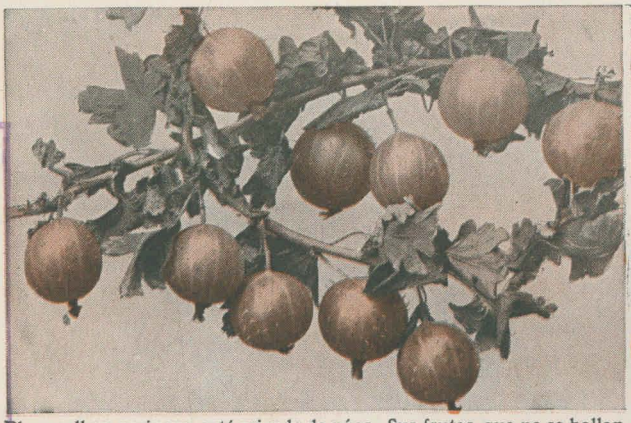
BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

GROSELLAS, FRAMBUESAS, PERAS Y CEREZAS

Racimos de grosellas blancas, de sabor azucarado y acídulo, con las que se hacen exquisitas conservas.

Ciertas clases de zarzas dan unas bayas llamadas zarzamoras, comestibles, de sabor agridulce.

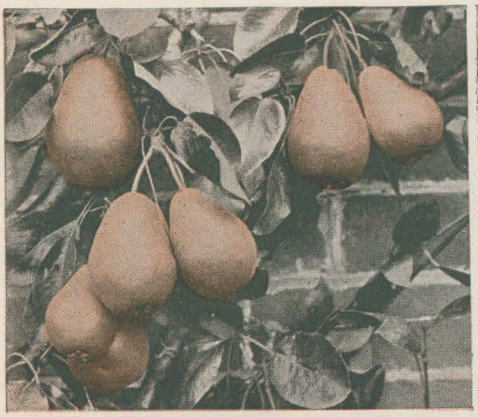
Las grosellas rojas son refrescantes, y sirven para la fabricación del jarabe llamado de grosellas.



El grosellero espinoso, está erizado de púas. Sus frutos, que no se hallan dispuestos en racimos, sino aislados, se llaman uva espina, con cuyo zumo se fabrica un vino agradable. En algunos países de Europa se hace gran consumo de esta fruta.

La frambuesa, que es semejante a la zarzamora, sirve para preparar helados, muchas clases de conservas, y excelentes compotas.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS



La pera es uno de los frutos más apetecidos por su carne jugosa y almibarada. Presenta muchas variedades, según los climas y terrenos. El peral es originario de Europa.

Las pequeñas cerezas, de vivo color rojo y gusto característico, se comen generalmente a poco de recolectadas. Con ellas se preparan también muy buenas confituras y algunos licores.

silios, líquidos y alimentos, hasta el punto de que sin ella no sería posible la vida en las ardientes llanuras africanas.

La producción del datilero no se limita sólo a los dátiles, pues la planta toda es de utilidad. De su tronco, por medio de sangrías, se obtiene un licor llamado *vino de palmera*, lechoso, dulce y refrescante; la madera de las palmeras viejas se utiliza para construcciones; las hojas, para varios utensilios caseros, cestas, sombreros, etc.; las fibras, para tejer cuerdas, y los huesos de los dátiles, para alimento del ganado, además de extraerse de ellos el jugo que se vende en pastillas con el nombre de *tinta china*.

LOS HIGOS

Otros frutos, que se comen frescos y secos, son los higos, que constituyen un substancioso y nutritivo alimento.

La higuera procede del Oriente, de donde su cultivo se ha propagado a numerosas regiones de ambos mundos. El fruto, bien conocido, de esta planta, es de color violado o pardonegruzco, según la especie de que procede; y su carne, muy jugosa, tiene un olor aromático y agradable, y un sabor viscoso, dulce, ligeramente ácido. En el comercio se vende el higo paso, aplastado y cubierto de un polvillo de azúcar procedente de la desecación.

La higuera da dos clases de higos: las *brevas*, o higos de primera flor, y los *higos* propiamente dichos. Este árbol se cultiva desde los tiempos más antiguos, pues se habla de él en el Génesis. En unión del olivo, constituía, como en el día de hoy, la riqueza de Grecia, de las islas Jónicas y otras del Mediterráneo; y en tiempos de los romanos abundaba tanto como ahora en las costas de España, Italia y Francia, y también en las africanas.

La higuera comienza a fructificar generalmente a los tres años de plantada, y en los climas algo cálidos rinde su fruto de una manera continua, mientras que en regiones frías es del todo inútil su cultivo, pues ni siquiera las brevas llegan a madurar.

Los higos secos entran como ingredientes en muchas pastas y cocimientos pectorales; y de ellos se obtiene también alcohol, por fermentación.

LAS MANZANAS

Uno de los árboles frutales más conocidos es el manzano, que se cultiva desde épocas inmemoriales y que sustituye en muchas regiones a la vid, como planta útil para la producción de una bebida alcohólica fermentada, en reemplazo del vino.

El manzano se da bien en terrenos calizos y algo frescos, y su cultivo se halla muy generalizado en las regiones septentrionales de Europa, donde el árbol alcanza una elevación que puede llegar hasta 8 ó 10 y, rara vez, 12 metros. También prospera en varias partes de América.

En la época de su floración se presenta el manzano lindamente engalanado con una lluvia de corolas blancas, matizadas de color rosa pálido, presentando el aspecto de un árbol cubierto de nieve o de granos de escarcha.

La recolección de las manzanas se hace cuando la fruta ha llegado a su plena madurez; y este estado se manifiesta por el hermoso color que aquélla toma y por el aroma típico que exhala; pero, si se quiere expedirlas a otros países o conservarlas por bastante tiempo, deben recogerse antes de madurar del todo, y lo propio se hace cuando se desea emplearlas como primera materia para obtener la sidra.

LAS CIRUELAS

Las clases de ciruelas varían según el árbol que las produce. Se distinguen unas de otras por el color, la forma y el tamaño, y por las condiciones de gusto y aroma de su carne; pero, cualquiera que sea su variedad, son siempre pulposas, llenas de jugo, y de sabor dulce, azucarado, ligeramente ácido y agradable. Algunas ciruelas tienen, asimismo, un aroma suave. En el interior de su carne se encuentra una pepita, cuya almendra contiene aceite y cierta cantidad de ácido prúsico, lo que es causa de su sabor amargo.

La ciruela tiene propiedades eminentemente nutritivas, refrescantes y laxantes, y los efectos que produce en varias afecciones del aparato digestivo, y en enfermedades crónicas de la piel, como la lepra, son admirables, según se dice.

Las variedades más estimadas de ciruelas para postre son la *claudia* y la *damasco violeta*, las cuales (y otras muchas) sirven también para preparar diferentes compotas y otras compuestos de excelente sabor. El ciruelo, cultivado hoy en ambos hemisferios, fué transportado de Siria a Europa, y se ha dividido en muchísimas variedades. Este árbol se cultiva al aire libre o *en espaldera*, esto es, apoyado a la pared, como podemos ver en el grabado correspondiente; pero, en uno u otro caso, sus frutos, variados y sabrosos, son objeto del consumo general en la mayor parte de los mercados.

LOS MELOCOTONES, DE PIEL FINA Y VELLOSA

Hoy día es tal la producción de melocotones, que no se puede menos de admirar la portentosa escala que ha alcanzado esta fruta en todo el mundo. En la América del Norte se ha comprendido la gran importancia del melocotón desde el punto de vista de la alimentación directa, y así vemos que la estadística evaluaba en 112 millones el número de melocotoneros plantados en los Estados Unidos hasta hace pocos años, y en más de 55 millones de pesos oro el valor de la fruta producida, o sea, unos 50 pesos oro por árbol en los huertos, que es donde se cultivan en gran número.

Estas frutas, redondas y carnosas, de color amarillo rosáceo y piel vellosa, son delicadísimas y muy estimadas; se consumen frescas y secas, y se conservan por diferentes procedimientos. Con ellas se hacen confituras almibaradas, compotas y mermeladas.

El melocotonero procede de Oriente, y es bastante delicado respecto a condiciones climatológicas, por causa de su floración temprana, que le expone a la muerte de sus flores bajo la influencia de los hielos primaverales.

En la antigüedad, además de utilizar sus frutos como alimento, se empleaban sus semillas para preparar infusiones que producían la muerte. Los egipcios obligaban a las mujeres adúlteras a beber este líquido fatal, en castigo de su crimen. También en tiempos antiguos, y aun entre los alquimistas, sus hojas simbolizaban la muda quietud, y estuvieron consagradas a Harpócrates o Moth, dios del silencio.

El durazno es una variedad del melocotón.

LOS MELONES, DE FRESQUÍSIMA PULPA

Son los melones frutos grandes, aovados, de carne jugosa, amarilla o blanca, y aromática. La planta que los produce, llamada también melón, de largos tallos rastreros, provistos de anchas hojas y grandes flores amarillas campanuladas, es originaria de Oriente. Aunque no se puede precisar en qué época se difundió el melón por otros países, se sabe con certeza que ya era conocido en Italia en tiempo del Imperio romano.

Este fruto requiere climas cálidos, que es en los que se producen los más azucarados y exquisitos; y en aquellas regiones donde la temperatura es más bien fría, se les puede dar cultivo forzado en estufas o invernaderos, como muestra uno de los grabados de este capítulo.

La carne o pulpa del melón, que es comestible y de gusto dulce, es blanda, muy jugosa, de color verde, blanco o anaranjado, y encierra pepitas, que son pequeñas, chatas, ovaladas y blancas, y se usan en medicina como refrescantes.

Los melonares, con sus plantas bien esparcidas y los verdes tallos ordenados simétricamente, para que no se cubran unos a otros, con la cabaña que se establece en el plantío, para hacer posible la vigilancia y asiduo cuidado de este cultivo, presentan un espectáculo característico.

LAS GROSELLAS, DE SABOR AGRIDULCE

El grosellero es un arbusto ramoso, de cosa de un metro de alto, cuyas flores, de color amarillo verdoso, se presentan dispuestas en racimitos que dan por fruto la grosella

Ésta ofrece diferencias muy apreciables en el tamaño y color, según podemos ver en los grabados.

La fruta del grosellero común o de racimos, consiste en una baya lisa, encarnada o blanca, que tiene un sabor azucarado y acídulo, del cual dependen las propiedades refrigerantes apreciadas en este fruto.

El *grosellero espinoso* está erizado de pinchos, y sus frutos no se hallan dispuestos en racimos, sino sueltos, según podemos ver en el grabado correspondiente. A estos frutos se les llama también *uva espina,* y su zumo suministra un vino agradable.

La grosella, además de ser un alimento sano, gustoso e higiénico, sirve para la preparación del jarabe de grosellas; para hacer conserva con sus racimos blancos y encarnados; para la fabricación de una ratafía especial; para hacer confitura y pasteles, y para otros usos de la economía doméstica.

El grosellero vegeta fácilmente en terrenos ligeros un poco frescos, favoreciéndole mucho una situación semisombreada. Crece espontáneamente en las grandes alturas, y hasta los 3.500 metros de altitud prospera y fructifica. Sus frutos son más crecidos y ácidos en los climas del Norte, y en los del mediodía, más pequeños y azucarados.

ZARZAMORAS Y FRAMBUESAS

Las zarzas, arbustos comunes en muchos bosques y matorrales, dan unas bayas llamadas zarzamoras, todas las cuales son frutos comestibles. Los tallos de estas plantas son largos y están armados de aguijones punzantes, entre los cuales brotan las hojas y flores blancas o rosadas, en racimos.

Semejante a la zarzamora, y de la misma familia, es la *frambuesa,* fruto del frambueso, algo vellosa, de color rojo, olor fragante y suave, y sabor agridulce muy agradable.

La frambuesa se consume directamente, y se emplea también para perfumar las conservas de otros frutos. Con ellas se confeccionan compotas, licores y jarabes, que se emplean mucho en las confiterías y para helados. La medicina la utiliza asimismo en bebidas refrescantes y reconstituyentes.

El helado de frambuesa, el jarabe de grosella con frambuesa, y el vino del mismo fruto, son algunas de sus más generales aplicaciones.

El frambueso no requiere grandes cuidados, y crece en cualquier terreno inservible para toda otra producción; las laderas de las montañas, un ribazo inaplicable a otra clase de cultivo, y otros parajes, si no son muy sombríos, y gozan de clima templado, sirven para el frambueso, cuyas múltiples raicillas afirman el terreno y evitan los desprendimientos.

Los siguientes datos demuestran que las utilidades reportadas por este sabroso fruto no son insignificantes: en Francia se evalúan en unos 8 pesos oro por área; en el mercado inglés, el precio medio del quintal de frambuesas es de 14 pesos oro, y en Clarke (Estados Unidos), el rendimiento llegó en un año a 18 pesos oro por área.

En París entran por término medio cinco millones de kilogramos de esta fruta por año; Inglaterra dedica inmensos terrenos al cultivo del frambueso, y, en el año 1882, fué tan abundante la cosecha de este fruto en Clarke y Filadelfia, que un solo acre (40,47 áreas) dió 65 hectolitros de fruto.

LAS JUGOSAS PERAS Y LAS ROJAS CEREZAS

El peral se considera como indígena de Europa, y su cultivo no se acomoda bien a todos los climas, porque el calor y la sequedad en exceso le perjudican notablemente, y, por otra parte, le suelen invadir una muchedumbre de insectos y de enfermedades. Así, por ejemplo, en países demasiado cálidos su follaje se enrojece y deseca al influjo de los vientos secos y ardientes. En cambio, vegeta con mayor lozanía en los países templados. Sus flores, de color blanco, se parecen a las del manzano y, por las condiciones del cultivo, sus frutos pueden variar muchísimo. Hay especies, como la moscatel, de carne mantecosa, que deja rico jugo en la boca, y otra, no menos

apreciada, de pulpa crujiente y azucarada, es excelente para compotas y otros muchos usos, que hacen de este fruto uno de los más apetecidos.

Otro fruto de que se hace también gran consumo es la cereza, muy semejante a la guinda, pero más dulce y de carne más tierna y jugosa. Estos pequeñas frutas, de color rojo vivo de muy diferentes matices, se comen generalmente a poco de recolectadas, sin someterlas a ninguna preparación; pero, desecadas y convenientemente tratadas por azúcar y alcohol, sirven para hacer excelentes conservas, y se utilizan asimismo para fabricar, por destilación, el licor *kirsch* y el *marrasquino*.

Los cerezos viven bien en climas frescos y terrenos ligeros y calizos. Sus flores son generalmente blancas, y su madera tiene varias y muy útiles aplicaciones.